REVUE

DE

VITICULTURE

TOME LXIII

TRENTE-DEUXIEME ANNÉE — 1925

(JUILLET A DÉCEMBRE)

REVUE

DE

VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut, (Académie des Sciences),
Membre et ancien Président de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

RÉDACTEUR EN CHEF : **P. MARSAIS**
Ingénieur agronome,
Chef des Travaux de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Sous-Directeur de la Station de recherches viticoles de Paris.

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Dr FRANK VIALA

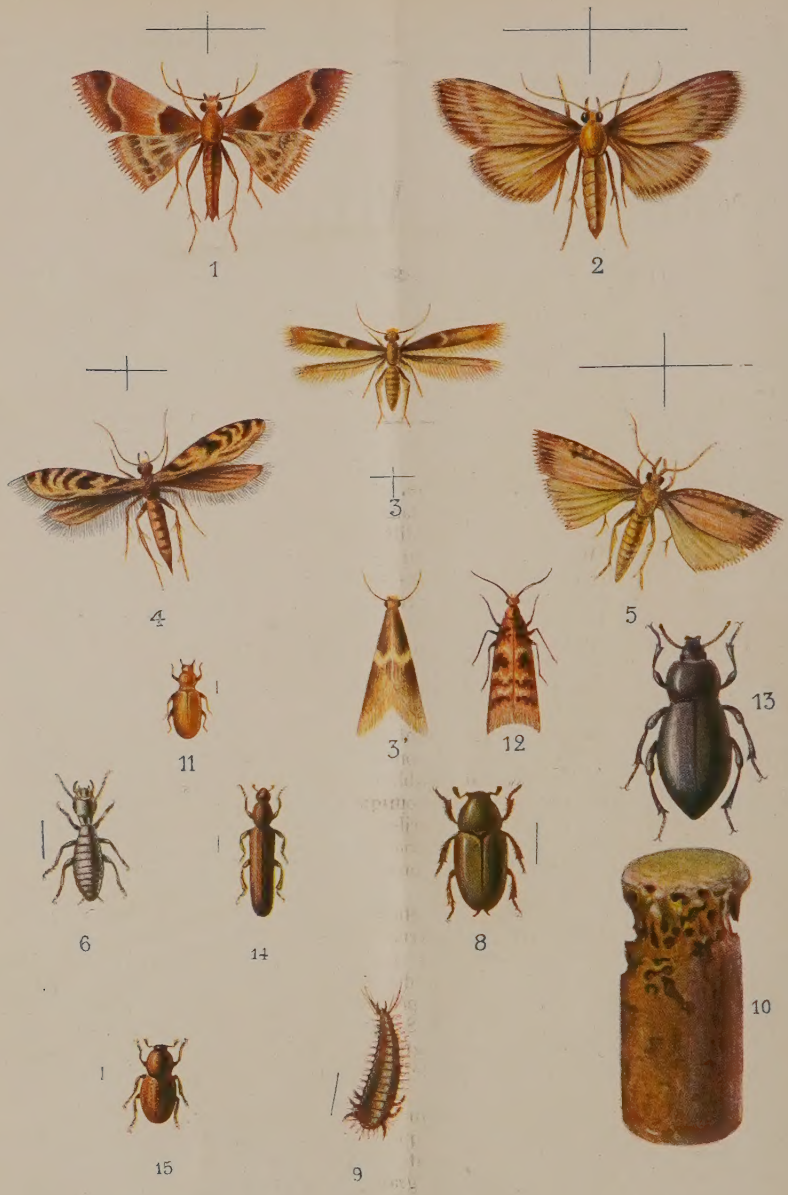
TOME LXIII

TRENTE-DEUXIÈME ANNÉE — 1925

(JUILLET A DÉCEMBRE)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Vème

1925



Insectes des Bouchons de liège.

Asopia farinalis, 1. — *Aglossa pinguinalis*, 2. — *Aphomia sociella*, 5. — *Œnophila W-flavum*, 3. — *Tinea cloacella*, 4. — *Œcophera pseudos pretella*, 12. — *Enicmus minutus*, 11. — *Blaps mortisaga*, 13. — *Ouvrier de Termes lucifugus*, 6. — *Dermestes vulpinus*, 8 ; *sa larve*, 9. — *Bouchon rongé par les teignes*, 7, 10. — *Mycetœa hirta*, 14. — *Rhyzophagus bipustulatus*, 15.

REVUE DE VITICULTURE

LA POLITIQUE DU VIN

Exportation de nos vins en Belgique. — Nous sommes heureux de constater que notre premier cri d'alarme jeté dans la *Revue de Viticulture* du 5 février dernier a été entendu par des personnalités bien plus hautes et bien plus autorisées que la nôtre. Malgré l'opposition d'intérêts rivaux et privés considérables, nos vœux ont pris corps dans les grandes associations viticoles (et agricoles), non seulement du Midi de la France, mais des autres régions où la surproduction antinaturelle de la vigne, a donné à réfléchir aux propriétaires agriculteurs qui, depuis quelques années, avaient abandonné leurs cultures ancestrales pour celle, plus périlleuse, de la vigne. Le miroir aux alouettes est brisé. S'élevant au-dessus de contingences mesquines parce que privées, et ne voyant que l'intérêt général de la France, une Commission interministérielle a abouti à des conclusions — qui sont les mêmes que les nôtres, mais plus amplifiées et plus documentaires — dont elle demande l'exécution immédiate, tant au Parlement qu'aux Pouvoirs publics. Car il ne faut pas que ces conclusions qui reflètent le bon sens économique du pays, en même temps que l'équité, restent à l'état de vœux stériles, même avec l'épithète d'énergiques qui les accompagne. Le monde agricole en général et le monde viticole en particulier (y compris les nombreux ouvriers de la terre) attendent des actes rapides.

Le problème viticole a été posé et étudié dans son entier. Mais chaque ouvrier a apporté sa pierre à la reconstruction de l'édifice qui branle dans ses assises essentielles. C'est ainsi que la question de l'exportation de nos vins — qui contribuera tant à la solution du problème — vient d'être traitée par M. Albert Giran, ancien négociant et propriétaire viticulteur dans le Gard, en un magistral rapport qu'il a lu à la Société Centrale d'Agriculture du Gard. Afin de donner à ce rapport, la plus grande publicité et la plus grande diffusion qu'il mérite, nous avons demandé à la *Revue de Viticulture* de le reproduire in extenso.

M. Albert Giran est allé en Belgique, de sa propre initiative, pour s'instruire et instruire les autres, en ce qui concerne l'exportation de nos vins surabondants, en ce pays ami. Il relate ses impressions, simplement et sans farder la vérité, en ce qui concerne le grand commerce belge. Personnellement nous ajouterons que ce dernier avait, avant la guerre, plus de sympathies pour les négociants boches qui venaient ramasser nos crus, en France et que maintenant, il inonde la Belgique avec les vins espagnols, remontés, comme chacun sait, avec de l'alcool de maïs. Anvers reste le grand laboratoire des vins exotiques et chimiques, d'où sont exclus les vins français. Mais, comme le fait entendre, très judicieusement M. Albert Giran, il ne s'agit pas de rester inerte et gémissant. Il faut agir. Notre devoir impérieux, à nous propriétaires récoltants est, avec ou sans le concours du grand commerce belge, de nous transporter là-bas, au cœur de la nation voisine dont les enfants ont bu avec les nôtres, le bon pinard français, dans les tranchées communes. Et c'est pour

cela, que nous suivrons M. Albert Giran, dans son idée originale de la péniche-réclame, qu'il préconise, pour sillonner la Belgique, dans toutes ses rivières navigables et ses multiples canaux. Ce sera le moyen de faire regoûter à nos amis, notre excellent pinard et de le leur vendre. Mais, passons la parole à M. Albert Giran.

C. VILLEMAIN.

La situation actuelle du Marché des Vins en Belgique. — « La Belgique est une excellente cliente de la France pour les vins fins.

Ils y sont très estimés et très recherchés, peut-être plus que dans la plupart de nos provinces françaises, et cela depuis des siècles sans doute, depuis la domination des Ducs de Bourgogne, et c'est encore l'orgueil de toutes les familles qui se piquent d'un peu d'aisance de posséder une cave bien assortie et bien montée.

On y a donc le goût du vin et du bon vin.

Nous y avons exporté l'année dernière 353.719 hectos: dont 150.765 hectolitres provenant de Bordeaux ; 64.450 hl. provenant de Champagne et 138.506 hectolitres provenant des autres vignobles de France, Bourgogne comprise, soit sans doute, pas même 100.000 hl. de nos vins courants.

C'est peu, vous l'avouerez, pour une population de 7 à 8.000.000 d'habitants, très industrielle et très commerçante, très vivante et très riche, et qui dépense beaucoup.

C'est, à bien peu près, 1 litre par habitant et par an.

Si la France absorbe à peu près tout ce qu'elle peut absorber — près de 200 litres par habitant — vous m'accorderez que le marché Belge ne paraît pas saturé ! — et qu'il absorberait sans doute bien davantage si des vins quelconques lui étaient offerts à moins de 3,50 ou 4 fr. le litre.

J'ajoute que dans les établissements publics, la vente de toute boisson dépassant 17° est interdite et que cette interdiction est toute en faveur du vin, des vins de liqueur en particulier.

Et de fait, la consommation des vins de Madère ou de Porto, vrais ou faux, s'accroît avec une étonnante rapidité. Celle des vermouths s'accroît aussi ; mais si j'ai trouvé partout de nos bons vermouths français, à côté des cinzanos pharmaceutiques, je n'ai trouvé nulle part de nos excellents muscats, sans doute parce qu'ils n'y sont pas méthodiquement offerts, et j'estime, soit dit en passant, qu'il y aurait en ce moment une bonne place à prendre en Belgique, pour ces vins-là.

Pour ses vins ordinaires, c'est surtout en Espagne que la Belgique s'est approvisionnée jusqu'ici.

Ils lui arrivent, souvent vinés, à 12 ou 13°, par le port d'Anvers où sont installées d'importantes maisons de vins qui les ramènent à 11°, 11°5 — par de savants coupages ! — et qui les livrent à la consommation sous les noms de Médoc ou de Bordeaux, sans souci des lois sur les fraudes ou sur les appellations d'origine qui n'existent pas en Belgique ou qui n'y sont pas appliquées, et dont on ne veut guère entendre parler.

Voilà la situation actuelle du marché belge.

Tendances nouvelles. — Les Pouvoirs publics en Belgique semblent en ce moment vouloir réagir contre cet état de choses, et ce sont eux qui ont provoqué et organisé, à la demande de notre ambassade, il est vrai, la petite manifestation à laquelle il m'a été donné d'assister.

Toutes les fois que des vins entrés à 12 ou 13°, sont livrés à 11°, il semble bien que l'Etat perd ses droits sur 15 à 20 % des quantités vendues.

Le change avec l'Espagne reste onéreux tandis qu'il est au pair sur Paris.

Et d'ailleurs les sympathies pour la France depuis la guerre sont très réelles et très agissantes en Belgique, dans le peuple comme en haut lieu.

Pour toutes ces raisons, on vient d'élever de 62 à 100 fr. les droits d'entrée sur les vins d'Espagne et on se montre, dans le monde officiel surtout, très disposé à nous seconder.

Pour toutes ces raisons, dis-je, et aussi il faut bien le reconnaître, grâce aux efforts constants et pressants de notre ambassade, et de ses services commerciaux, où la viticulture française est bien représentée par un des siens, le fils de notre distingué vice-président de la C. G. V. de Perpignan, M. Carcassonne.

Nos impressions. — J'ai malheureusement eu l'impression que notre tentative était plus officielle que populaire, plus acceptée que souhaitée, et que le grand commerce belge y était resté bien indifférent, pour ne pas dire un peu hostile, — sans doute parce qu'il y voit une menace pour ses habitudes.

Considérant d'ailleurs qu'après les démarches officielles, les congratulations et les toasts, il convenait d'essayer de l'action directe, si je puis dire, je suis allé visiter les principales firmes de Bruxelles. J'ai vu entre autres les deux ou trois plus importantes maisons d'alimentation de Belgique, qui atteignent la masse de la population par la multiplicité de leurs succursales installées partout, dans les plus petites communes, comme dans les plus grands centres et dont le concours pourrait nous être infiniment précieux si ces maisons voulaient bien se donner la peine de lancer en Belgique la consommation des vins courants.

Je n'ai pas trouvé grand écho auprès d'elles, je dois le dire, et si elles connaissent bien nos vins et leur cours et l'art de les acheter aussi bien que nos gros faiseurs de Bercy, elles ne sont pas du tout disposées à provoquer la consommation par des baisses de prix qui leur paraissent éminemment indésirables !

Elles préfèrent, et de beaucoup, et sans hésiter, vendre peu en gagnant gros, que vendre beaucoup en gagnant peu, ce qui ne fait pas du tout notre affaire, et je rapporte la conviction bien nette que c'est par-dessus la tête du commerce belge qu'il faudra passer si nous voulons trouver pour nos vins des débouchés importants en Belgique.

Moyens de développer nos exportations. — Il faut atteindre directement le grand public par des circulaires et par des dépôts qui obligeront le commerce belge à baisser ses prix.

Sans entrer dans le menu détail des frais on peut bien poser en principe que s'il est possible à Potin de vendre à Paris 1 fr. 20 ou 1 fr. 25 le litre selon les

quartiers, il doit être possible au Potin belge de vendre à....	1,20	1,25	le litre
+ les droits		0,62	»
+ le transport supplémentaire de Paris à Bruxelles, environ.		0,05	»
		1,92	»

Soit 2 francs le litre environ.

Or, impossible de rien acheter au détail en ce moment au-dessous de 2 fr. 75 la bouteille de 2/3 ou 3/4 genre St-Galmier, verre en sus, soit 3 fr. 50 à 3 fr. 75 le litre.

Toute la différence représente en somme le bénéfice du revendeur belge. Vous avouerez qu'il est intéressant et qu'il y a bien de quoi allécher nos négociants, et même nos propriétaires méridionaux.

Et quels vins vend-on ainsi: de faux Médoc travaillés, râpeux et rudes, bien inférieurs à nos beux Costières un peu corsés, qu'on ne manquerait pas de leur préférer.

Mais notre société, direz-vous, ne peut guère qu'encourager ces initiatives.

Elle peut peut-être un peu plus, et vous me permettrez de vous soumettre une idée, qui est un projet, car il faut en toutes choses en venir aux réalisations pratiques.

Il faut atteindre la masse de la population, ai-je dit, et obliger ainsi tout le commerce belge à nous suivre dans nos prix ; voilà l'objectif.

La Belgique est sillonnée de canaux.

Notre Société, ou si vous préférez, une émanation de notre Société, une association de certains de ses membres constitués en Société, ne pourrait-elle pas acquérir, ou simplement affrêter, orner et aménager une barque, une péniche-réclame, destinée à parcourir ces canaux à l'instar du train canadien que nous avons vu ici l'année dernière ?

On trouverait des péniches d'occasion, en très bon état, pour 25 ou 30.000 fr., j'en connais plusieurs, dont l'une entre autres, à 70.000 fr. il est vrai, de 110 tonnes, à moteur Semi Diesel 28 C. V. serait parfaite pour le genre d'opération envisagé.

On installerait sur le pont un hall de dégustation bien décoré en vue de la réclame et de la propagande, et ses flancs recèleraient plus de 1.000 hectos en barriques pleines, prêtes à donner satisfaction au dégustateur enchanté !

Cette barque, qui serait en principe propriété de la Société, pourrait être louée par elle à des commerçants, sous certaines conditions à déterminer de prix de vente, de propogande, d'itinéraire, de durée de séjours, etc. ; tout en laissant à l'exploitant la faculté de vendre à sa guise, pour couvrir ses frais et même pour faire ses affaires, qui seraient à n'en pas douter de bonnes affaires, utiles à tous.

Il suffirait pour échapper à toute critique de louer la barque au plus offrant et dernier enchérisseur, et je pense qu'il ne nous serait pas difficile d'obtenir ainsi une ample rémunération du capital engagé, engagé sans risque, remarquez-le, et sous une forme — la péniche — éminemment réalisable et ne perdant pas ou presque pas de sa valeur.

Je vous donne mon idée pour ce qu'elle vaut et sans insister spécialement. Mais ce sont à mon sens des procédés de ce genre qu'il convient de préco-

niser, et je trouve qu'ils valent mieux que des expositions ou des discours, car c'est, en dernière analyse, aux réalisations pratiques et à l'action directe de l'initiative privée qu'il faut en venir.

Mesures d'ordre plus général. — Mais à côté de cette solution particulière, je voudrais vous voir adopter des mesures d'ordre plus général.

La France est en passe de produire normalement plus de vin qu'elle n'en peut absorber si notre marché reste fermé. La baisse s'en suivra fatalement, la baisse sans limite, l'avilissement progressif des prix, comme nous l'avons déjà vu. C'est inévitable si nous ne réagissons pas, si nous ne prenons pas d'urgence les mesures nécessaires, alors qu'il en est temps encore.

« Diminuez votre production » nous disent quelques bonnes âmes, c'est-à-dire. « Détruisez une immense richesse nationale. Sacrifiez votre capital. Renoncez à vos revenus qui sont pour la plupart d'entre nous, le pain quotidien ».

Merci du conseil.

Je dis, moi. « Ouvrons-nous, d'urgence, les portes qui restent fermées. celle du carburant national d'abord qu'ont boycotté la ruse, et le mauvais vouloir des uns, l'impéritie ou l'inertie des autres ; celle de l'exportation ensuite ».

Nous avons tout à côté de nous des nations qui ne produisent pas de vin et qui ne demanderaient, en somme, qu'à nous en acheter, si nous ne voulions pas d'abord et surtout introduire chez elles, presque de force, quelques Citroën ou quelques Renault, des tissus ou des casseroles qui vont absurdement concurrencer leurs industries nationales.

Qu'on nous laisse vendre nos vins. Nous achèterons leurs automobiles et nos femmes leurs soieries.

Il nous faut des débouchés nouveaux, le salut est là, et il n'y en a pas d'autre. C'est pour nous une question de vie ou de mort.

Mais il ne suffit pas de le dire, il faut agir, et pour agir, il faut des moyens d'action. Créons-les. Créons un office du vin, organisme d'étude et de travail qui nous est indispensable ; qu'il soit composé non pas de fonctionnaires, mais d'un petit nombre d'hommes énergiques, indépendants, compétents, choisis parmi nous et payés par nous.

Nous leur donnerons la mission d'étudier les problèmes qui touchent au vin et d'en préparer la solution.

Qu'on soit obligé de le consulter, qu'il intervienne en toute matière qui nous intéresse, qu'il joue en somme et de façon permanente le rôle éminemment utile qu'ont joué, ces temps derniers, auprès de nos parlementaires et dans le public, les Congrès préparatoires d'où sont sortis nos accords avec les betteraviers, ou les distillateurs de cidre.

Notre Office du vin rendra de la sorte d'inappréciables services, dont on ne peut mesurer d'avance toute la portée.

Et de quels crédits vivra-t-il ? allez-vous me dire.

Tout simplement de nos deniers ; car l'Etat n'a que trop de charges. Nous lui demanderons seulement, si vous voulez, d'imposer d'un franc par hecto tout vin sortant de France et nous nous imposerons d'augmenter d'un sou par hecto nos cotisations à la C. G. V.

Nous disposerions ainsi d'un budget de plusieurs millions par an, qui nous permettrait de nous sauver, et, laissez-moi dire toute ma pensée, qui nous permettrait de relever grandement notre change et le crédit, et la fortune de la France, car en définitive à côté des produits de nos arts et de nos industries de luxe, nous n'avons pas de meilleurs articles d'exportation que les produits de notre merveilleux vignoble, qui semblent systématiquement sacrifiés.

Ils nous aideront, en outre, espérons-le, à nous faire aimer à l'étranger et à préparer la fraternité des peuples, car si la musique adoucit les mœurs, le bon vin réjouit le cœur des hommes !

Et comme toute bonne réunion ne saurait se terminer sans un vœu, voici celui que je vous propose de voter.

« La Société d'Agriculture du Gard,

En présence de la grave crise qui menace notre viticulture et considérant qu'on ne peut l'éviter qu'en créant des débouchés nouveaux aux produits de notre vignoble, à l'intérieur sous forme de carburant national, et à l'extérieur en améliorant les conditions d'exportation de nos vins ;

Demande que soit organisé d'urgence un *Office du vin*, national et même international, chargé d'établir une politique du vin, et d'étudier tous les problèmes qu'elle soulève ;

Et vivant, en toute indépendance, d'un budget propre, qui pourrait être alimenté par un impôt sur les vins exportés, et par une subvention volontaire, fournie par la C. G. V., et prélevée sur les cotisations de ses membres. »

Albert Giran.

UNE LIGUE DES AMIS DU BON VIN

La question de la mévente des vins, trop souvent d'actualité, a été maintes fois discutée et traitée avec compétence dans la *Revue*. Malheureusement, jusqu'à présent, aucun moyen actif n'est arrivé à faire obstacle complet à cette calamité de la viticulture. Cela tient évidemment à ce que une mesure seule n'est pas capable d'arriver à ce résultat, la mévente étant dépendante de nombreuses causes. Mais toutes les mesures individuelles ou particulières auxquelles on aura recours, tendront, si on peut les coordonner, sinon à l'empêcher, tout au moins à en diminuer les conséquences.

Aussi on ne peut qu'encourager tous les efforts dirigés dans ce sens, et il ne sera pas sans intérêt de signaler celui que font actuellement les viticulteurs du Loir-et-Cher. Sous l'active initiative de M. Hubert-Fillay, un des maîtres du barreau de Blois qui, depuis plusieurs années s'est dévoué à la cause de la Renaissance artistique et économique du Blésois, il vient de se fonder à Blois une « Ligue des Amis du bon vin du Loir-et-Cher », afin de lutter contre la mévente dont ont trop souvent souffert et souffrent cette année encore les viticulteurs de ce département.

Ainsi que l'indiquent ses statuts : « Cette ligue a pour but : 1° d'encourager les vignerons du Loir-et-Cher à produire les meilleurs vins possibles, grâce au choix judicieux des cépages, aux soins apportés à la culture et à la vinification ; 2° de faire connaître, apprécier, et vendre ces vins soit par leurs propriétaires, soit par les organismes que ceux-ci formeront (chais, caves ou vineries coopératives, associations de viticulteurs, syndicats, etc.) (1). Pour cela, il est formé plusieurs sections ayant, comme leur désignation l'indique, chacune une mission spéciale : section de propagande, section de production, section de vente. La section de propagande a pour but de faire connaître et apprécier les vins du Loir-et-Cher par la conférence, la presse, les manifestations artistiques ou autres, la distribution de tracts relatifs à la qualité de ces vins.

La section de production s'occupera de l'encépagement, et préconisera par tous les moyens les meilleures méthodes de vinification et de conservation des vins.

Enfin, en ce qui concerne la vente, il est adjoint à cette section une Commission de dégustation qui, avec l'aide du contrôle chimique, s'il y a lieu, se prononcera sur la qualité et la valeur des produits offerts par les propriétaires.

L'idée qui a présidé à la constitution de cette association des viticulteurs intéressés à la vente de leurs vins est excellente et ne peut que donner de bons résultats si les adhérents, déjà nombreux, l'aident dans l'exécution de ses statuts. Et c'est tout leur intérêt, car le département du Loir-et-Cher produit des vins qui ne sont pas assez connus. Bien que ne possédant pas des crus renommés comme sa voisine la Touraine, avec laquelle il est d'ailleurs apparenté par certaines de ses régions (les coteaux du Cher et du Loir), à côté de bons vins de table fruités et de consommation agréable, il a des vignobles qui, favorisés par le terrain et l'exposition, donnent grâce à leur encépagement, des produits de réelle qualité. Il suffit, pour le démontrer, de dire que les cépages de ces régions sont le Chenin blanc (gros Pineau de la Loire, Pineau de Vouvray) et le Gamay du Beaujolais et de Pineau d'Aunis ou Chenin noir.

Aussi il est à souhaiter que tous les viticulteurs de ce département, se pénétrant de l'utilité du perfectionnement des méthodes de vinification pour produire bon et d'une judicieuse propagande s'enrôlent dans cette croisade contre la mévente. C'est un exemple à suivre et l'on ne peut que souhaiter bon succès et longue vie à la « Ligue naissante des amis du bon vin du Loir-et-Cher ».

B. Fallot,
Directeur de la Station Œnologique de Blois.

(1) *Blois et le Loir-et-Cher*, revue mensuelle N° 64 (juin 1925).

ACTUALITÉS

Planche en couleurs (*N. D. L. R.*). — Création de la Confédération des vignerons du Centre (H. A.). — Tarifs de transport des vins. Résolutions adoptées au cours d'une conférence tenue au ministère des Travaux publics le 19 juin. — Les tarifs de transport concernant les vins. — Décision du groupe de Défense paysanne relative aux impôts agricoles. — Résolutions adoptées à l'issue de la VI[e] Conférence de la Ligue internationale des adversaires des prohibitions. — Vœux de l'Assemblée générale de Bordeaux. — L'Enseignement technique agricole. — Syndicat des agriculteurs de la Vienne. — L'alimentation du bétail bovin et le contrôle laitier. — Pour combattre la vie chère : Une mission d'étude des industries de la conserve des fruits. — Ecole d'agriculture et de viticulture de La Brosse (Yonne). — Un concours agricole à Epinal.

Planche en couleurs. — Nos lecteurs trouveront, encartée dans ce numéro une planche en couleurs qui viendra utilement compléter leur collection de documents artistiques et techniques relatifs à la viticulture. (N. D. L. R.).

Création de la Confédération des Vignerons du Centre. — Un nouveau groupement très important de viticulteurs vient de se créer ; il comprend tous les vignobles de la vallée de la Loire, qui sont, comme on le sait, très étendus et très réputés, et ceux des versants Nord, Ouest et Est du Plateau Central. Nous donnerons bientôt des précisions sur la circonscription exacte de cette grande Fédération, sur son but et sur ses moyens d'action. Dès maintenant, félicitons les vignerons septentrionaux d'avoir suivi l'exemple si digne d'éloges de leurs confrères du Midi. Aux heures critiques, l'union s'impose. Tous les viticulteurs ont aujourd'hui des intérêts communs que chaque Confédération, ancienne ou nouvelle doit mettre en avant des intérêts particuliers à la région. Sur ce point, nous l'espérons, nos grandes Fédérations viticoles seront d'accord. — H. A.

Tarifs de transport des vins. Résolutions adoptées au cours d'une conférence tenue au ministère des Travaux publics le 19 juin. — 1° Il sera institué un *tarif saisonnier à titre exceptionnel* sur les bases du tarif saisonnier concédé en 1923, allant du 15 juillet au 1[er] octobre ;

2° A partir du 1[er] octobre, application d'un nouveau tarif applicable aux grosses expéditions de vin par train complet, comportant une réduction de 12 à 15 % de la gare de formation, à la gare de destination, tarif devant être permanent, et dont la mise à l'étude sera immédiate ;

3° Réduction de 30 % pour les vins allant à l'exportation jusqu'à 800 kilomètres et de 50 % pour les distances parcourues au-delà de 800 kilomètres.

Les tarifs de transport concernant les vins. — Dans une question écrite posée récemment à M. le Ministre des Travaux publics, M. Barthe, député, avait demandé quelles mesures avaient été prises pour tenir compte du vote par la Chambre des Députés d'un ordre du jour invitant le Gouvernement à faire bénéficier les vins exportés en France d'une réduction de transports devant aller jusqu'à 30 %.

Le Ministre des Travaux Publics a répondu qu'il avait invité les réseaux et qu'il allait du reste leur renouveler cette invitation, à examiner s'il ne conviendrait pas de porter de 25 à 30 % le taux de la réduction actuelle consentie pour les vins effectuant un parcours de moins de 800 kilomètres et de 25 à 50 % pour ceux dont le transport comporte un trajet de plus de 800 kilomètres.

Décision du groupe de Défense paysanne relative aux impôts agricoles. — Le Groupe de Défense Paysanne s'est réuni pour examiner la question des impôts agricoles. Il a décidé, à l'unanimité, de s'opposer à l'article 4 de la loi de finances qui assujettit à l'impôt sur les bénéfices commerciaux et industriels, les agriculteurs et les sociétés coopératives qui opèrent des transformations avec leurs produits.

Résolutions adoptées à l'issue de la VI^e Conférence de la Ligue internationale des Adversaires des Prohibitions

I. — La VI^e Conférence se déclare à nouveau opposée à toute atteinte portée au principe de la liberté individuelle.

II. — La Conférence dénonce comme contraires à l'équité les charges disproportionnées qui écrasent les boissons alcooliques, charges qui ne sont qu'une prohibition déguisée et qui provoquent et encouragent la fraude.

III. — La Conférence appelle l'attention des gouvernements intéressés sur l'importance de la répression effective de la fabrication et de la mise en vente de toutes boissons malhonnêtes.

Vœux de l'Assemblée générale de Bordeaux. — La Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie a été tenue à Bordeaux les (4 et 5 juin 1925).

L'assemblée générale a adopté le programme suivant :

« Suppression de la fabrication des piquettes et des vins de 2^e cuvée ;

« Limitation de l'emploi du sucre en première cuvée à huit kilos par trois « hectolitres de vendanges et à 150 kilos par hectare ;

La question du degré minimum du vin et de l'exclusion du marché des vins anormaux a donné lieu à une longue discussion ; elle sera l'objet d'une étude immédiate de la part de toutes les associations viticoles fédérées et sera tranchée dans une réunion spéciale convoquée dans les premiers jours du mois de novembre prochain.

L'Assemblée a approuvé à l'unanimité toutes les résolutions adoptées par la Commission Consultative Interministérielle de la Viticulture dans sa session du mois de mars 1925. Elle a émis des vœux demandant au Parlement de repousser les articles 4 et 5 du nouveau projet de loi de finances.

M. le Colonel Mirepoix a été élu Président pour 1925-1926 de la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie et dans ces conditions, l'assemblée générale de la Fédération aura lieu, l'an prochain, à Narbonne.

L'Enseignement technique agricole. — Un intéressant Congrès international de l'enseignement technique agricole vient de se tenir en Belgique. On y a étudié entre autres questions : la création d'établissements d'enseignement agricole selon les conceptions nouvelles et l'on y a discuté l'organisation toute moderne de ces institutions, leur caractère spécial, à la fois scientifique et professionnel, de manière à pouvoir dégager la voie dans laquelle devrait s'orienter partout l'enseignement destiné à fournir des agriculteurs.

Un des rapports qui a été le plus remarqué est celui qui attirait l'attention du Congrès sur un Institut d'un genre nouveau et qui, depuis 1922, fonctionne en France, avec le plus grand succès : l'Institut technique de pratique agricole, 49, rue Cambon, à Paris, dont le vénéré doyen de l'agriculture française, M. Eugène Tisserand, préside le Conseil de perfectionnement.

La caractéristique de cet Institut est qu'il est destiné aux personnes de tout âge, jeunes qui désirent embrasser la carrière agricole, ou dans la maturité qui, pour une cause ou pour une autre, veulent quitter leur situation pour se consacrer à l'agriculture. Ces personnes peuvent recevoir là, les principes substantiels de la pratique agricole, étayés sur les théories les plus modernes de la science agronomique, dans un minimum de temps : quatre mois.

M. Méline, présidant une séance d'entrée de cet Institut, avait pu dire en s'adressant au personnel enseignant :

— Vous pouvez être fiers, Messieurs, de l'œuvre que vous avez accomplie, car vous avez amené à l'agriculture, de nouvelles et excellentes recrues, qui, sans votre Institut, auraient été perdues pour elle.

Ce Congrès a émis le vœu que les différents pays agricoles s'emploient, suivant la formule même de M. Queuille, à diffuser le plus largement possible, l'enseignement technique à tous les degrés et à tous les âges, ajoutant qu'il convenait de féliciter et d'encourager l'Institut technique de pratique agricole qui, premier et seul jusqu'ici, était entré dans cette voie.

Syndicat des Agriculteurs de la Vienne. — Le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne procèdera prochainement à l'adjudication pour la fourniture des engrais et autres matières qui lui seront nécessaires pendant le deuxième semestre 1925.

Les Maisons qui sont en relations d'affaires avec le Syndicat recevront, comme d'habitude, le cahier des charges et les autres pièces de l'adjudication ; celles qui n'ont pas encore soumissionné au Syndicat et qui désireraient le faire, peuvent en faire la demande à M. Blanchard, directeur, « Maison de l'Agriculture », Poitiers, et les pièces nécessaires leur seront envoyées par retour de courrier.

Ajoutons que le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne compte actuellement plus de 13.700 membres et que les fournitures qui lui ont été faites pendant les deux derniers semestres s'élèvent à plus de 29.400.000 kilos, représentant une valeur d'environ 7.800.000 francs.

L'alimentation du bétail bovin et le contrôle laitier. — Nous rappelons que le Congrès de l'Alimentation du bétail bovin et du contrôle laitier se tiendra à Paris, les 28 et 29 octobre prochain.

Il n'est pas douteux que tous les agriculteurs et éleveurs soucieux d'améliorer l'exploitation de leur bétail ou d'accroître leur production laitière auront le plus grand intérêt à suivre les travaux de ce Congrès.

Pour renseignements, prière de s'adresser à la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, avenue de l'Opéra, à Paris.

Pour combattre la vie chère. — Une mission d'étude des industries de la conserve des fruits. — Si un bon moyen de combattre la cherté de la vie, c'est d'augmenter la production, un autre moyen efficace et d'un rendement plus immédiat, c'est d'utiliser toute la production.

La Compagnie d'Orléans organise dans les premiers jours de juillet, une mission d'industriels, de producteurs et de commerçants en fruits qui visitera en Bretagne les fabriques industrielles et coopératives de pulpes de fraises, et les établissements traitant industriellement la pomme.

Le voyage durera 3 jours. La date à laquelle il aura lieu est fixé provisoirement aux 7, 8 et 9 juillet. Dépenses probables : 200 fr.

Des facilités de circulation seront accordées par la Compagnie sur son réseau. Pour l'inscription et tous renseignements complémentaires, s'adresser avant le 1er juillet à l'Ingénieur des Services Commerciaux, 1, place Valhubert, à Paris.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de La Brosse (Yonne). — Les examens d'admission et le Concours pour l'obtention des bourses à l'Ecole d'Agriculture et de Viticulture de La Brosse, près Auxerre (Yonne), auront lieu à Auxerre, les 21 et 22 août prochain.

Les candidats doivent être âgés de 14 ans au moment de l'examen.

Les dossiers devront être constitués avant le 1er août.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Moreau, Directeur.

Un concours agricole à Epinal. — Un concours régional agricole aura lieu à Epinal, du 20 au 24 août prochain.

Cette manifestation agricole comportera : un concours spécial de la race chevaline ardennaise, un concours des races bovines montbéliarde et vosgienne, un concours laitier et beurrier, une foire d'animaux reproducteurs, une exposition de semences, de produits et d'instruments agricoles.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur Départemental des Services agricoles à Epinal.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. » à 1 fr. 30 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 330 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 245 à 265 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 140 à 185 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 135 à 150 francs la pièce ; de Blois, de 120 à 135 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, de 210 à 290 francs. Gros plant 1924, de 90 à 100 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 4 fr. » à 6 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 4 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré. Vins rouges de 4 fr. » à 6 fr.

MIDI. — *Nîmes (22 juin 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 11°, de 45 à 56 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de » fr. » à 6 fr. » le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 450 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 260 à » fr.

Montpellier (23 juin). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 45 à 58 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Vins blancs, de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 450 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 265 à 270 francs l'hectolitre. Eau-de-vie de Montpellier à 52°, » francs. Crème de tartre, 470 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 75 à 2 fr. 05 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 30 le degré.

Béziers (26 juin). — Vins rouges 1924 sont traités à 9°, de 50 à 52 francs ; de 10°, de 52 à 55 francs ; de 11°, de 56 à 59 francs ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 450 à » francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de 360 à » francs ; trois-six de marc, 86°, 440 fr. à 445 francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 260 fr. à 270 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (13 juin). — Vins rouges de 8 à 9°, de 47 à 52 fr. ; de 10 à 11°, de 52 à 59 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de » fr. » à 5 fr. 75 le degré. Picpoul, de 6 fr. 75 à » fr. » le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 28 juin 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 55 à 68 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (27 juin). — Récolte 1924, de 8 à 12°, de 48 à 62 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de 450 à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, 250 à 260 francs.

Perpignan (27 juin). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 46 à 51 francs ; de 10 à 13°, de 51 à 65 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à 450 fr. » le degré.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 124 fr. 00 à 130 fr. ; orges, 92 fr. à 110 fr. ; escourgeons, 97 fr. à 100 fr. ; maïs, 109 à » fr. ; seigle, 96 fr. à » fr. ; sarrasin, 88 fr. 00 à 97 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, 98 fr.; avoines, 103 fr. à 104 fr On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 137 fr. 83. — Buenos-Ayres, 100 fr. 90. — Chicago, 129 fr. 98. — Sons, 50 fr. 00 à 105 fr.

Pommes de terre. — Hollande, » à » francs; jaune commune, » à » fr.; Saucisse rouge, de » à » francs; chair blanche, du Midi, de 48 à 52 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 135 à 165 fr. ; paille d'avoine, de 110 à 140 fr. ; paille de seigle, 135 à 165 fr. ; foin, 173 à 210 fr. ; luzerne, 200 à 250 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 113 kgr. 106 fr. » (Marseille); d'arachides blanc, 88 fr. 00 (Marseille); palmistes 74 fr. 00; de coprah, 85 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 450 à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 217 fr. 50 à 218 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 17 fr. 50 — Veaux, 5 fr. 00 à 12 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 00 à 25 fr. 00. — Porcs, 5 fr. 50 à 12 fr. 80.

Crème de tartre 470 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut 1 fr. 75 à 2 fr. 05 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 30 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kalinite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr.; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 75 à 22 fr. 85 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 0/0 d'azote, 76 fr. 50.

Sulfate de cuivre 98 0/0 en sacs, de » à 218 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 0/0 en sacs de 100 kil., 25 francs. — **Soufre sublimé** pur, 79 fr. — **Soufre trituré** 80 0/0, 66 fr. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 300 à 600 fr. — Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Poires choix: » à » fr. — Citrons d'Italie : 20 à 40 fr. le 100. — Amandes vertes, de 200 à 450 fr. — Cerises Midi, de 300 à 550 fr.— Fraises de Paris, de 200 à 340 francs. — Bananes : 60 à 120 fr — Ail : 150 à 400 fr. — Champignons, 700 à 1.500 fr. — Choux-fleurs : de 125 à 275 fr. le 100 — Tomates du Midi : de 200 à 400 fr. — Haricots verts du Midi, de 150 à 450 francs. — Pommes choix, » à » fr. — Pommes communes, » à » francs. — Pois verts Paris, de 100 à 160 francs. — Asperges de 100 à 600 fr. les 100 kilos. — Aubergines Midi, de 50 à 125 fr. — Pêches Midi, de 300 à 800 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 21 juin au samedi 27 juin 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	» »	10 »	» »	»
Lundi.....	22 »	9 »	15. 5	»
Mardi.....	19 »	8 »	13. 5	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	15 »	11 »	13 »	8
Vendredi..	13 »	10 »	11. 5	4
Samedi....	» »	» »	» »	»
STRASBOURG				
Dimanche.	23 »	12 »	17. 5	»
Lundi.....	26 »	13 »	19. 5	1
Mardi.....	18 »	11 »	14. 5	1
Mercredi..	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	21 »	10 »	15. 5	6
Vendredi..	21 »	8 »	14. 5	»
Samedi....	» »	» »	» »	»
LYON				
Dimanche.	24 »	8 »	16 »	»
Lundi.....	26 »	15 »	20. 5	»
Mardi.....	23 »	8 »	15. 5	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»
Jeudi.. ...	21 »	9 »	15 »	»
Vendredi..	18 »	11 »	14. 5	»
Samedi....	» »	» »	» »	3.4
MARIGNANE				
Dimanche.	28 »	15 »	21. 5	»
Lundi.....	29 »	19 »	24 »	»
Mardi.....	27 »	13 »	20 »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	25 »	14 »	19. 5	»
Vendredi..	22 »	15 »	18. 5	»
Samedi....	» »	» »	» »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
TOULOUSE				
....21....	28 »	12 »	20 »	»
....22....	27 »	14 »	20. 5	»
....23 ...	25 »	14 »	19. 5	»
... 24....	» »	» »	» »	»
....25....	25 »	11 »	18 »	3
....26....	20 »	11 »	15. 5	»
....27....	» »	» »	» »	»
MONTPELLIER				
....21....	32 »	14 »	» »	»
....22....	» »	» »	» »	»
....23....	» »	» »	» »	»
....24....	» »	» »	» »	»
....25....	» »	13 »	» »	»
....26....	23 »	15 »	19 »	»
....27....	» »	» »	» »	»
BORDEAUX				
....21....	26 »	9 »	17. 5	»
....22....	26 »	13 »	19. 5	»
....23....	22 »	13 »	» »	»
....24....	» »	» »	» »	»
....25....	22 »	11 »	16. 5	»
....26....	21 »	9 »	15 »	»
....27....	» »	» »	» »	»
NANTES				
....21....	24 »	10 »	17 »	»
....22....	22 »	11 »	16. 5	»
....23....	23 »	» »	» »	»
....24....	» »	» »	» »	»
....25....	22 »	12 »	17 »	»
....26 ...	22 »	7 »	14. 5	»
....27....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.